

# Alimenti surgelati

## SINTESI DI:

[Direttiva 89/108/CEE sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana](#)

## QUAL È LO SCOPO DELLA DIRETTIVA?

Stabilisce norme a livello UE che disciplinano il congelamento rapido, l'imballaggio, l'etichettatura e l'ispezione dei **prodotti alimentari surgelati**.

## PUNTI CHIAVE

### Processo di congelamento rapido

- Gli alimenti surgelati sono quelli sottoposti al processo di «**surgelamento**», in cui la zona di temperatura di massima cristallizzazione viene superata il più rapidamente possibile e il prodotto viene quindi mantenuto (dopo la stabilizzazione termica) a una temperatura di  $-18\text{ °C}$  o inferiore.
- Il congelamento rapido deve essere effettuato senza indugio, mediante attrezzature tecniche idonee, con materie prime di qualità sana, leale e commerciale. Solo aria, azoto e anidride carbonica che soddisfano specifici criteri di purezza possono essere utilizzati come **mezzi criogeni** (cioè a temperature molto basse). La [Commissione europea](#) stabilisce i criteri di purezza.
- Deviazioni dalla **temperatura** di  $-18\text{ °C}$  per gli alimenti surgelati sono consentite durante il trasporto e la distribuzione locale e negli espositori al dettaglio. In tali casi le fluttuazioni verso l'alto non devono superare i  $3\text{ °C}$ .

### Imballaggio dei prodotti

- Gli alimenti surgelati destinati al consumatore finale debbono essere imballati in un confezionamento atto a proteggerli dalle contaminazioni esterne microbiche e dalla disseccazione.
- L'**etichettatura** degli alimenti surgelati deve includere la denominazione di vendita, l'indicazione «surgelato» e l'identificazione della partita. Le altre informazioni obbligatorie variano in base al consumatore previsto per il prodotto.

- Consumatori finali, ristoranti, ospedali, mense: data di conservazione minima, indicazione del periodo durante il quale i surgelati possono essere conservati presso l'acquirente, indicazione della temperatura di conservazione e dell'attrezzatura richiesta per la conservazione.
- Altre: il contenuto netto e l'identità del produttore, confezionatore o rivenditore.

## **Controlli ufficiali**

Gli Stati membri devono garantire che le apparecchiature utilizzate per gli alimenti surgelati siano conformi alla direttiva e devono effettuare controlli ufficiali casuali sulla temperatura del prodotto.

Alla Commissione è conferito il potere di adottare misure dettagliate per il campionamento e il monitoraggio della temperatura nei modi di trasporto, deposito e conservazione.

## **DA QUANDO SI APPLICA LA DIRETTIVA?**

La direttiva è entrata in vigore dal 10 gennaio 1989 e doveva diventare legge negli Stati membri entro il 10 luglio 1990 per il commercio di prodotti conformi alla direttiva. Gli Stati membri dovevano vietare il commercio di prodotti non conformi alla direttiva entro il 10 gennaio 1991.

## **DOCUMENTO PRINCIPALE**

Direttiva [89/108/CEE](#) del Consiglio, del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri sugli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana (GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 34).

Le successive modifiche alla direttiva 89/108/CEE sono state incorporate nell'atto originale. La [versione consolidata](#) ha esclusivamente valore documentale.

## **DOCUMENTI CORRELATI**

Regolamento (CE) n. [37/2005](#) della Commissione, del 12 gennaio 2005, sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana (GU L 10 del 13.1.2005, pag. 18).

Si veda la [versione consolidata](#).

Direttiva [92/2/CEE](#) della Commissione, del 13 gennaio 1992, che fissa le modalità di campionamento e il metodo comunitario di analisi per il controllo delle temperature degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana (GU L 34 dell'11.2.1992, pag. 30).